Школьное питание: уроки истории

School nutrition: lessons from history

Давыдович А.Р.

A. Davydovich

В данной статье рассмотрены основные этапы становления и развития системы школьного питания в СССР, проанализирована работа Советского правительства по созданию детского (школьного) питания в 1917-1950 гг. Автором была изучена и проанализирована созданная в советский период система рационального питания учащихся школ и в том числе показаны особенности новых прогрессивных форм обслуживания школьников в 1951—1992 гг.

The main stages of formation and development of the school nutrition system in the USSR are considered in the article. There has been analyzed the Soviet government work on the formation of children (school) nutrition in the 1917-1950. The author has studied and analyzed the system of rational nutrition of pupils created in the Soviet period. As well there have been shown the features of the new progressive forms of service for pupils in the 1951- 1992.

Ключевые слова: питание детей, система школьного питания, суточные нормы питания, рациональное питание учащихся, внедрение прогрессивных форм обслуживания, пищеблоки.

Keywords: children nutrition, school nutrition system, daily nutrition standards, rational nutrition of pupils, introduction of progressive forms of service, kitchens.

Питание детей всегда являлось предметом пристального внимания и заботы. В многовековой истории России проблема борьбы за здоровье будущего поколения решалась достаточно последовательно. Эту последовательность можно проследить, рассматривая параллельно исторические этапы развития страны и становление системы школьного питания.

Первый этап. Становление и формирование системы школьного питания (1917—1950 гг.)

В 1918 г., когда шла Гражданская война и началась иностранная интервенция, когда свирепствовали голод, эпидемии и разруха, когда вся страна находилась на жестком и очень ограниченном продовольственном пайке, 14 сентября Совет Народных Комиссаров принял декрет за подписью В. И. Ленина «Об усилении детского питания».

4 февраля 1919 г. В. И. Ленин подписал Декрет об учреждении Совета защиты детей под руководством А. В. Луначарского, а уже в мае 1919 г. появляется Декрет СНК «О бесплатном питании детей» [1, с. 227].

Данным Декретом всем продовольственным организациям было рекомендовано обеспечить продуктами все школьные столовые и питательные пункты для детей, не обучающихся в школах. В дополнение к нему был образован Фонд детского питания, формируемый за счет особого обложения населения и субсидий Государственного казначейства.

Первоначально задачи по организации питания школьников были возложены на Наркомат просвещения. В 1917 г. был создан школьно-гигиенический отдел этого Наркомата, который впоследствии (11 июля 1918 г.) был переименован в отдел Охраны здоровья детей и подростов и перешел в ведение Наркомата здравоохранения. При отделе в 1921 г. были организованы диетические столовые для школьников, оздоровительные площадки при школах, санатории для детей, страдающих неврозами, туберкулёзом, лесные школы.

В феврале 1921 г. при ВЦИКе была создана Комиссия по улучшению жизни детей (Деткомиссия). По ее распоряжению было проведено общереспубликанское обследование детских учреждений, которое еще раз подтвердило, что в данный момент основная задача заключалась не в улучшении жизни детей, а в «спасении подрастающего поколения от вымирания» [1, с. 226-245]. Поэтому приоритетной задачей момента стало обеспечение всех детей Республики (в первую очередь, сирот) нормальным

питанием. Как следует из материалов Деткомиссии, к 1921 г. «питание детей» не было налажено «положительно нигде».

«Дети ведут полуголодное существование, — сообщалось в докладе Деткомиссии Президиуму ВЦИК от 15 апреля 1921 г., — местами питаясь только хлебом и капустой или мерзлым картофелем» [1, с. 226-245]. Кроме того, Деткомиссии необходимо было установить численность детей в различных регионах для организации снабжения их соответствующим количеством пайков по специально разработанной норме. Суточные нормы вначале не были едиными для всей Республики, а устанавливались в зависимости от местных условий. В среднем по стране каждому воспитаннику закрытого детского учреждения в сутки полагалось 200—300 г. хлеба, около 100 г. мяса или рыбы и столько же крупы, 300—400 г. картофеля, по 12 г. соли и сахара. В некоторых губерниях в продовольственную норму включали также яйца (по 20 шт в месяц), молоко (по стакану в день) и овощи (около 200 г.).

Например, суточные нормы питания в 1921 г. для детских учреждений Москвы и Московской губернии были такими (табл. 1).

Таблица 1.

Нормы питания детей в 1921 г. [1, с. 232-245].

Наименование продуктов	Для детей от 3 до 8 лет	Для детей от 8 до 16 лет	Для «дефективных» детей и в санаториях
Хлеб	72	96	72
Мясо или рыба	25,6	35,2	38,4
Жиры	6,4	6,4	7
Крупа	15	27,2	32
Овощи	9,6	1,5	4,8
Картофельная мука	0,8	3,2	3,2
Клюква или компот	3,2	3,2	12
Соль	3,2	3,2	3,2
Подправка	4	2	2
Приправа	3	3	3
Сахар	6,7	6,7	6,7
Кофе	1,2	1,2	1,6
Яйца	20 шт. в месяц	-	1 шт. в день
Молоко	-	-	1 стакан

К сожалению, положенный по норме суточный паек на практике выдавали лишь в некоторых — показательных детских учреждениях. В большинстве же из них овощи и белый хлеб не выдавали вообще, масло, мясо и сахар были большой редкостью. Типичную в этом отношении картину воспроизвел в своем отчете областной отдел народного образования Ростова-на-Дону, в августе 1921 г. предоставивший Деткомиссии при ВЦИКе следующие данные о степени обеспеченности детских учреждений продовольствием (табл. 2) [1, с. 232-245].

Таблица 2.

Обеспеченность детских учреждений продовольствием в 1921 г., в % от нормы утвержденного пайка

Наименование продуктов	Период		
	Май	Июнь	Июль
Мясо или рыба	3	5	0
Крупа	11	41	24
Мука	6	23	23
Масло	11	44	46
Соль	17	77	0
Сахар	35	69	31
Кофе	71	100	6
Сушеные фрукты	19	6	4
Яйца	2	23	5

Следует также учитывать, что детские учреждения получали пайки только на уже учтенных детей, в то время как поток прибывающих в детдома сирот и брошенных детей с середины 1921 г. увеличивался каждую неделю. Например, в Астраханской и Саратовской губерниях летом 1921 г. в детские дома ежедневно прибывало около 100 детей, в Самарской губернии — до 500 [1, с. 226-245]. Представители Деткомиссии и Наркомпроса не раз поднимали вопрос о необходимости создания, исходя из среднего числа ежедневно прибывающих детей, специального продовольственного фонда для их обеспечения. Однако вопреки этим требованиям количество пайков не только не увеличивалось, а, напротив, сокращалось, а их состав становился все более однообразным и менее калорийным. Постепенно из детского рациона наряду с овощами, мясом, рыбой и пшеничным хлебом, практически исчезли

молоко, яйца, гречневая, рисовая, манная и овсяная крупы. Даже в больницах детям никогда не давали манной, гречневой, рисовой или овсяной каш, а тем более изделий из белой пшеничной муки.

В целом же состояние государственной работы по организации питания детей и подростков в начале 1920-х гг. как нельзя лучше характеризует печальное признание заведующего ОНО Вотской автономной области: «Много везде говорится об улучшении положения детей — нашего будущего поколения. К великому сожалению, слова наши остаются только словами. Реальных мер к улучшению жизни детей не принимается» [1, с. 226-245].

В мае 1928 г. в стране проводилась Всероссийская неделя за здоровую смену. Основной задачей этого мероприятия было привлечение внимания широкой общественности к проблемам подрастающего поколения: оздоровлению быта, организации детсадов, пионерских лагерей, вопросам здоровья и питания школьников.

К середине 1930-х гг. под руководством гигиенистов и детских врачей Д. Д. Бекарюкова, А. В. Молькова, А. Г. Цейтлина, Л. А. Сыркина, А. Я. Гуткина, С. С. Познанского, Е. П. Радина, Н. А. Глаголева закладывались основы гигиены детей и подростков. Для научной разработки проблемы в Москве в октябре 1927 г. был создан Центральный научно-исследовательский институт Охраны здоровья детей и подростков, затем аналогичные институты в Ленинграде, Горьком, Киеве, Харькове, Новосибирске, Ростове-на-Дону и других городах. Одной из главных функций научно-исследовательских институтов являлась разработка направлений рационального и сбалансированного питания школьников, а именно: соответствие энергетической ценности рациона питания энергозатратам организма; физиологическое обоснованное распределения количества потребляемой пищи в течение дня. В соответствии с этими принципами питание учащихся следовало сбалансировать по содержанию основных пищевых веществ.

Итак, подводя итоги становления системы школьного питания пока с 1917 по 1930 гг., можно сделать следующий вывод. Сложно однозначно

оценить работу Советского правительства по организации детского (школьного) питания в этот период. Нельзя забывать, что работа по созданию системы детского (школьного) питания была начата практически с нуля, в крайне тяжелых условиях послевоенной разрухи, экономического кризиса, социальной и политической нестабильности, при отсутствии опыта, средств, кадров. Несмотря на объективные трудности, в этой работе были достигнуты значительные успехи. В частности, впервые в истории России были собраны и сведены воедино данные о количестве и состоянии детских учреждений, о численности детей в них и качестве их питания.

Важнейшей задачей школы во время Великой Отечественной войны была забота о здоровье детей. По указанию партии было организовано специальное питание детей фронтовиков, детей, эвакуированных из прифронтовой полосы, и вообще детей, слабых здоровьем.

При школах организовывались буфеты, где учащиеся получали по 50 г хлеба ежедневно [6]. В отдельных регионах для организации горячего питания школьников проводились декадники по сбору с населения и с пришкольных участков картофеля, зерна и овощей.

В 1942—1944 гг. Коммунистическая партия и Советское правительство принимали все меры по расширению школьной сети и восстановлению ее в тех местах, где враг уничтожил школьные здания. По государственному бюджету 1944 г. был ассигнован 1 млрд. руб. на строительство новых школьных зданий и организацию питания учащихся.

Из-за недостаточной исторической информации о развитии системы детского (школьного) питания в годы Великой Отечественной войны полные выводы сделать невозможно. Однако можно с уверенностью утверждать, что и в этот тяжелый для страны период система питания детей и подростков продолжала развиваться.

Второй этап: Организация рационального питания учащихся и внедрение новых прогрессивных форм обслуживания (1951— 1992 гг.)

В соответствии с Директивами XXI—XXIV съездов КПСС и Планами развития народного хозяйства страны предусматривалось обеспечить горячим питанием учащихся в каждой городской и сельской (средней) общеобразовательной школе. Важнейшей задачей того времени в организации школьного питания являлось создание материально-технической базы, которая позволила бы обеспечить учащихся городских и сельских общеобразовательных школ горячими завтраками, а занимающихся в группах продленного дня — и обедами. Школьники должны были получать горячий завтрак во время второй и третьей перемен в два или три потока в зависимости от вместимости столовой и режима занятий (продолжительность перемен устанавливалась в соответствии с уставом средней общеобразовательной школы). График работы школьной столовой устанавливался администрацией школы по согласованию с организацией общественного питания.

Основным типом предприятия общественного питания в школах городов республиканского, краевого, областного подчинения являлась столовая системы государственной торговли, а в школах сельских районов — столовая, входящая в торговую организацию потребительской кооперации.

В соответствии с Приказом Министерства торговли СССР от 30 октября 1965 г. № 11 колхозам было рекомендовано организовать питание учащихся в общеобразовательных школах, находящихся на территории колхозов и отдаленных от предприятий общественного питания потребительской кооперации.

Столовые в школах организовывались в зависимости от численности обслуживаемых учащихся (из расчета одно место на четырех школьников) и режима питания и подразделялись на три вида:

— столовые, работающие на сырье;

— столовые-доготовочные, работающие на полуфабрикатах, вырабатываемых на других предприятиях общественного питания;

— столовые-раздаточные, реализующие горячие завтраки и обеды, изготовляемые другими столовыми.

В соответствии со Строительными нормами и правилами (СНиП) общеобразовательных школах на 8— 20 классов (от 320 до 784 учащихся) организовывались столовые, работающие на сырье, а на 30 и более классов — столовые-доготовочные [2, С. 5-11]. Указанные столовые снабжались всеми видами полуфабрикатов из базовых столовых или комбинатов школьного питания.

Кроме того, в школах были предусмотрены и буфеты, которые реализовывали в основном завтраки и буфетную продукцию. Потребность школьной столовой в оборудовании определялась в зависимости от ее вместимости, численности учащихся, количества и ассортимента изготовляемой и реализуемой продукции и места нахождения и в соответствии с утвержденными нормами технического оснащения [3].

Питание учащихся должно было быть качественным, разнообразным и достаточным по количеству. Комплексные пищевые рационы зависели от физиологических потребностей в пищевых веществах и возрастной группы школьников (табл. 3).

Таблица 3.

Рекомендуемые величины физиологических потребностей в пищевых веществах и энергии, г/день, [4]

Возраст школьников	Белки		Жиры		Углеводы	Калорийность, ккал
	всего	в том числе животные	всего	в том числе растительные		
7–10 лет	80	48	80	15	324	2400
11–13 лет	96	58	96	18	382	2850
14–17:						
юноши	106	64	106	20	422	3150
девушки	93	56	93	20	367	2750

В 60—70-е гг. прошлого века прогрессивной формой организации рационального питания учащихся являлось приготовление и отпуск скомплектованных завтраков, обедов и полдников, разрабатываемых с учетом требований науки о питании. Однако количество пищи в единых комплексах

должно было быть дифференцировано по возрастным группам за счет увеличения для учащихся старших классов норм отпуска первых блюд и гарниров. Дифференцированное питание было организовано для двух возрастных групп учащихся: первая группа это школьники 1—5-х классов (7 — 11 лет), вторая — учащиеся 6–8-х (12-15 лет) и 9—10-х (15— 17 лет) классов.

В школах, где не было групп продленного дня, организовывалось одноразовое питание — школьный завтрак для учащихся первой смены или полдник — для учащихся второй смены. Для школьников, посещающих группы продленного дня, было организовано двухразовое питание: завтрак и обед, а в отдельных случаях и полдник. В количественном отношении школьный завтрак (или полдник) составлял примерно 15 %, обед — около 35 % калорийности суточного рациона питания школьника.

Меню скомплектованных завтраков и обедов должно было быть составлено так, чтобы каждое основное блюдо приготовлялось не чаще одного раза в неделю, за исключением блюд из молока и молочнокислых продуктов, в зимне-весенний период школьное питание витаминизировалось витаминами А и С. Рекомендованное примерное меню для учащихся средних школ состояло из 15 вариантов завтраков и обедов (табл. 4).

Важнейшим показателем работы школьной столовой являлась правильная организация обслуживания школьников, которая должна была создавать условия, способствующие лучшей усвояемости пищи и повышению работоспособности школьников, а также воспитывать культурные навыки приема пищи и поведения за столом.

Таблица 4.

Примерное меню комплексных завтраков и обедов для учащихся общеобразовательных школ*

№ рецептуры	Вариант комплекса и наименования блюд	Вес, г	Усвояемые вещества ,г			Калорийность	Усвояемые вещества ,г			Вес, г	Калорийность
			белки	жиры	углеводы		белки	жиры	углеводы		
Вариант 1		Для школьников старших классов					Для школьников младших классов				
ЗАВТРАК											
137	Рыбные тефтели в томатном соусе с картофельным пюре	50/30/100	9,4	8,7	26,4	224	9,4	8,7	26,4	50/30/100	224
243	Кофе со сливками	200	0,9	3,3	20,8	120	0,9	3,3	20,8	200	120
	Хлеб пшеничный	75	5,0	0,5	37,7	180	6,7	0,7	50,3	100	240
	Пищевая ценность	**455**	**15,3**	**12,5**	**84,9**	**524**	**17,0**	**12,7**	**97,5**	**480**	**584**
ОБЕД											
19	Салат из сырых овощей со сметаной	80/20	0,7	5,7	4,3	76	0,7	5,7	4,3	80/20	76
45	Суп из бобовых	250	6,8	2,3	24,5	158	10,9	5,1	39,2	400	253
148	Гуляш из говядины с вязкой пшеничной кашей с маслом	50/50/100/5	17,9	20,5	21,4	353	17,9	20,5	21,4	50/50/100/5	353
223	Компот из свежих овощей	200	0,2	-	24,7	120	0,2	-	24,7	200	120
	Хлеб ржаной и пшеничный	50/50	5,9	0,7	48,5	229	9,2	1,0	73,7	50/100	349
	Пищевая ценность	855	31,5	30,1	123,4	918	38,9	32,3	163,3	1055	1133

На основе имеющегося опыта работы школьных столовых использовались следующие формы обслуживания учащихся:

1. *Организация групповых (коллективных) завтраков и обедов для школьников 1—5-х классов*. При этой форме обслуживания обеденные столы заблаговременно сервировались, а за 10— 15 мин до прихода учащихся дежурные подавали на столы завтраки или обеды. После приема пищи школьники сами относили использованную посуду к окну посудомоечного отделения или ставили на конвейер. Учащиеся приходили в зал организованно вместе с классным руководителем, который следил за порядком и поведением школьников за столом. За каждым классом закреплялись определенные столы, а за учащимися — места.

2. *Самообслуживание*. Это наиболее удобная форма обслуживания школьников старших классов, когда учащиеся сами получали завтраки и обеды с раздачи.

3. *Столы саморасчета*. Суть этой формы заключалась в том, что на отдельные столы расставлялись холодные закуски и блюда, хлебобулочные изделия, молочнокислые продукты, термосы с горячими напитками (кофе, какао, чай), а учащиеся сами выбирали себе блюда и расплачивались, опуская деньги в кассу-копилку.

4. *Обслуживание через буфет*. При отсутствии в школе столовой обслуживание учащихся питанием организовывалось через буфет, в ассортименте которого предусматривались холодные закуски, молоко и молочнокислые продукты, булочные изделия, горячие напитки, кисели, компоты, различные бутерброды, фрукты свежие, очищенные сырые овощи (морковь, брюква и др.), соки. Горячие блюда включались в меню только в том случае, если для этого имелись необходимые условия (наличие торгового зала, соответствующего оборудования и др.). В буфетах формировались комплексные завтраки и продукция, реализуемая через столы саморасчета.

5. *Обслуживание в классах*. По согласованию с местной санитарно-эпидемиологической станцией в виде исключения (до организации столовой) допускалось обслуживание учащихся 1—3-х классов завтраками или полдниками в классных комнатах. В этих случаях завтраки и полдники

состояли из несложных блюд, которые легко порционировались и не требовали для их раздачи большого количества посуды. Еда в классы доставлялась на лотках или тележках и раздавалась учащимся. Парты (столы) во время завтрака накрывались индивидуальными салфетками учащихся. При организации питания в классных комнатах выделялось помещение для хранения и раздачи расфасованных завтраков и мытья посуды. Выбор формы обслуживания учащихся питанием в школе должен был согласовываться с местной санитарно-эпидемиологической станцией. Важную роль в улучшении обслуживания учащихся играла система расчетов за отпущенные завтраки и обеды. Порядок расчетов за питание учащихся устанавливался в соответствии с Инструкцией Министерства финансов СССР и Правления Госбанка СССР [5].

Наиболее приемлемой и упрощенной системой расчетов являлась абонементная. Она была удобна тем, что давала возможность объективно учесть количество питающихся, ускорить обслуживание и увеличить пропускную способность школьной столовой. Абонементные книжки выдавались в необходимом количестве школьной столовой (буфетом) специально выделенному представителю школы, на которого возлагалась обязанность вести учет питания. При этом одна абонементная книжка выделялась для расчетов за питание учащихся за счет средств бюджета и велась представителем школы, а вторая — для расчетов за питание учащихся за счет средств родителей и велась классным руководителем (воспитателем группы продленного дня), который оформлял расчеты за питание учащихся школы в целом. Учащиеся старших классов самостоятельно получали питание по абонементам, применяемым в учебных заведениях.

Общественное питание учащихся в городских и сельских общеобразовательных школах осуществлялось органами народного образования и организациями общественного питания (торговли) министерств торговли и потребительской кооперации. Взаимоотношения между ними регулировались типовыми договорами, в которых

устанавливались права и обязанности администрации школы и администрации столовой. Хочется отметить, что в тот период ответственность за организацию школьного питания несли как руководители предприятия общественного питания, так и администрация школы.

Кроме того, администрация школы:

— утверждала недельное (десятидневное) меню завтраков и обедов, разработанное с учетом необходимых требований, предъявляемых к рациональному школьному питанию;

— совместно с руководством столовой и родительским комитетом школы разрабатывала график группового посещения учащимися столовой (буфета);

— организовывала во время перерыва дежурство преподавателей и старшеклассников в столовой (буфете);

— содействовала внедрению прогрессивных форм обслуживания школьников;

— обеспечивала охрану товарно-материальных ценностей столовой (буфета) наравне с охраной школьного имущества;

— использовала шефскую помощь промышленных предприятий, совхозов, колхозов для строительства, реконструкции и ремонта столовых, а также пристроек пищеблоков к действующим школьным зданиям, в которых отсутствовали столовые.

Значительная роль в организации питания учащихся в школе принадлежала педагогам (особенно классным руководителям) и родительским комитетам. По назначению директора школы педагоги дежурили в столовой и отвечали за организацию питания школьников в день своего дежурства. На родительских собраниях они обсуждали вопросы, связанные с организацией завтраков и обедов, выявляли возможности обеспечения школьников завтраками за полную стоимость или на льготных условиях, сопровождали учеников младших классов в обеденный зал, присутствовали во время приема пищи.

Родительские комитеты принимали активное участие в организации питания школьников, а именно: контролировали работу школьной столовой, проводили мероприятия по улучшению организации и качества питания учащихся, совместно с директором школы определяли порядок использования средств, выделяемых на организацию бесплатного и льготного питания учащихся. Всю работу по организации питания школьников родительский комитет осуществлял через комиссию по столовой, которая избиралась на родительском собрании. Полномочия комиссии по столовой были определены в Положении о комиссии общественного контроля за работой предприятий торговли и общественного питания и утверждены Постановлением Президиума ВЦСПС 31 июля 1964 г.

Таким образом, второй этап стал периодом создания материально-технической базы, которая позволила бы обеспечивать учащихся городских и сельских общеобразовательных школ горячими завтраками, внедрения прогрессивной формы организации рационального питания учащихся — приготовление и отпуск скомплектованных завтраков, обедов и полдников, разрабатываемых с учетом требований науки о питании.

Завершая ретроспективный анализ становления и развития системы школьного питания в СССР, хочется подчеркнуть, что именно в этот период были заложены основы современной системы школьного питания, в частности:

- ✓ разработаны первые организационные и нормативно-правовые документы в сфере школьного питания (в целях модернизации системы школьного питания на федеральном уровне принят ряд нормативных правовых актов, направленных на модернизацию и совершенствование организации питания обучающихся в государственных общеобразовательных учреждениях субъектов Российской Федерации и муниципальных общеобразовательных учреждениях);
- ✓ сформулированы основные направления рационального и сбалансированного питания школьников (за последнее десятилетие при

обследовании детей школьного возраста дефицит витамина С выявлен у 60—67 %, B_1 — у 40—44 %, B_2 — у 50—57 %, фолиевой кислоты — у 69 %, витаминов А и Е — у 28—29 % и у 40—60 % школьников соответственно);

- ✓ определены меры социальной поддержки отдельных категорий, обучающихся в части обеспечения их бесплатным и льготным питанием (в Законе РФ «Об образовании» компенсация родительской платы за школьное питание не предусматривается);
- ✓ создана материально-техническая база школьных пищеблоков: более 85 % школ, включая школьные пищеблоки, были построены и введены в эксплуатацию до 1980 г. (по результатам мониторинга, оборудование, инвентарь, посуда, инженерные сетей пищеблоков школьных столовых изношены на 85—95 % [7]).

И, наконец, обобщая «уроки истории», хочется отметить, что вопрос обеспечения качественным питанием школьников должен быть приравнен к вопросу национальной безопасности государства, так как будущее России во многом определяется состоянием здоровья наиболее динамичной части членов общества — детей.

Литература

1. Лучше вывести и расстрелять : Советская власть и голодные дети (1917–1923 гг.) // Ежегодник историко-антропологических исследований, 2003. М., 2003. С. 226–245.

2. СНиП II-65-73. Общеобразовательные школы и школы-интернаты. Нормы проектирования. – М.: Стандарт, 1973. http://www.consultant.ru (Дата обращения: 26.07.2016)

3. Приказ Министерства торговли СССР от 26 ноября 1971 г. № 187 и Постановление Правления Центросоюза от 23 июля 1973 г. №118.// http://www.consultant.ru (Дата обращения: 22.07.2016)

4. Приказ № 735-68 от 16.04.1968 , утвержденный Главным санитарным врачом СССР. Министерство здравоохранения СССР// http://www.consultant.ru (Дата обращения: 26.07.2016)

5. Инструкция по изготовлению, учету, хранению и реализации абонементов, абонементных книжек, талонов и билетов, предназначенных для расчетов за питание и другие услуги, предоставляемые предприятиями общественного питания : Приказ Министерства торговли СССР № 256. 29.12.1973. – М. : М-во торг. СССР, 1973. – 32 с. http://www.consultant.ru (Дата обращения:23.07.2016)

6. www.gov.cap.ru (Дата обращения: 21.07.2016)

7. www.monpit.ru (Дата обращения: 11.07.2016)